

Mažais kiekiais iš augalinių maisto
produktų gaminamų gaminių tvarkymo
higienos reikalavimų
1 priedas

**ŠVIEŽIŲ VAISIŲ, UOGŲ, DARŽOVIŲ, GRYBŲ GERIAUSIOS LAIKYMO
(SANDĖLIAVIMO) SĄLYGOS**

Augalinio maisto produkto pavadinimas	Laikymo sąlygos	
	Temperatūra, °C	Santykinė drėgmė, %
VAISIAI:		
Obuoliai: - nejautrūs šalčiui (<i>Granny Smith, Red Delicious, Spartan</i>)	-1-0	90-95
- jautrūs šalčiui (<i>Yellow Newtown, Grimes Golden, McIntosh, Golden Delicious, Idared, Jonathan</i>)	2-4	90-95
Svarainiai	-0,5-0	85-95
Slyvos	-0,5-0	90-95
Arbūzai	10-15	85-95
UOGOS:		
Uogos	-1-(+1)	90-95
iš jų spanguolės	2-5	90-95
DARŽOVĖS:		
Šparagai (smidrai)	2,5	95-100
Pupelės	4-10	90-95
Burokėliai (su lapais ir be lapų)	0	95-100
Geltekės	0-1	95-98
Kopūstai (visų rūšių)	0	95-100
Cukinijos	5-10	90-95
Morkos	0	98-100
Salierai	0	98-100
Lapiniai burokėliai	0	95-100
Baklažanai	8-12	90-95
Česnakai	0	65-70
Žalumynai: lapinės ir prieskoninės daržovės, salotos	0	90-100
Krienai	-1-0	98-100
Ropiniai kopūstai	0	98-100
Porai	0	95-100
Žalieji žirneliai	4-5	90-95
Pipirai	5-10	85-95
Bulvės:		

- ankstyvosios	10–15	90–95
- vėlyvosios	4–10	90–95
- saldžiosios	13–16	85–90
Moliūgai	12–15	50–70
Ridikai	0	95–100
Rabarbarai	0	98–100
Svogūnai	0–2,5	65–70
Agurkai	10–13	80–95
Špinatai	0	95–100
Pomidorai:		
- nesunokę	10–13	90–95
- sunokę	8–10	85–90
Ropių šaknys	0	90–95
Daigintos sėklos	0	95–100
GRYBAI	0	90–95
